

Anice valora positivamente la nueva norma de calidad de derivados cárnicos

Noticias

La nueva regulación elimina obstáculos a la actividad económica del sector y le ofrece mayor seguridad normativa, facilitando la competencia entre los distintos operadores del mercado

La **Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE)** ha valorado de forma positiva la **nueva Norma de Calidad de los Derivados Cárnicos**, que ha sido publicada en el Boletín Oficial del Estado, tras ser aprobada el pasado viernes 13 de junio en el Consejo de Ministros. Esta norma se convierte en el nuevo marco legal para la clasificación, composición y etiquetado de los productos y preparados cárnicos.

Es una disposición de gran relevancia para el sector, ya que establece una nueva regulación para todos los derivados cárnicos, englobando en este concepto tanto a los preparados de carne como a los productos cárnicos, actualizando y simplificando la regulación actual e integrando bajo un único texto legal todos los derivados cárnicos, adaptando la regulación también a la normativa comunitaria.

Con esta nueva disposición se eliminan todas las antiguas normas de calidad, que habían quedado obsoletas y eran una fuente de problemas con los servicios oficiales de inspección a la vez que limitaban y condicionaban la reformulación y la innovación de productos, restando competitividad a la industria cárnica española. La nueva norma elimina por tanto obstáculos a la actividad económica del sector y le ofrece mayor seguridad normativa, facilitando la competencia entre los distintos operadores del mercado.

También promoverá la innovación y desarrollo de nuevos derivados cárnicos con perfiles específicos, demandados cada vez más por los consumidores, pero que no contaban con una regulación adecuada hasta este momento. Igualmente, proporcionará una mejor información en el etiquetado, clarificando las denominaciones de venta y ofreciendo mayores garantías al consumidor.

El Real Decreto deroga nueve disposiciones, desde la más antigua del año 1980, la Norma de Calidad de los embutidos crudos curados, hasta el Real Decreto 1079 de 2008 sobre etiquetado de jamones y paletas curados.

La norma clasifica y caracteriza los distintos productos cárnicos en los siguientes grupos: tratados por el calor (esterilizados, pasteurizados y con tratamiento térmico incompleto), no tratados por el calor (curados, oreados, adobados y salmuerizados) y los preparados de carne.

Establece los ingredientes esenciales y facultativos que pueden incorporar los derivados cárnicos, así como las características físico-químicas básicas y que determinan su calidad, así como las reglas del etiquetado de los productos y cómo se debe conformar la denominación de venta de los mismos, incluyendo las menciones facultativas para los jamones y paletas curados.

Igualmente, recoge las denominaciones de venta consagradas por el uso y de productos tradicionales, para evitar problemas en su empleo y reflejar la riqueza de nuestra charcutería.

Redacción